

## Prosecco Rose Extra Dry Millesimato 2022

### Anbaugebiet

An den Hängen der ersten Dolomitenausläufer im Norden der Provinz Treviso.

### Traubensorte

Glera 90% und Pinot Nero 10%.

### Boden

Fruchtbarer Moränenboden glazialer Herkunft.

### Herstellverfahren

Weissweinbereitung ohne Schale für die Glera-Trauben bei kontrollierter Temperatur von 20°C. Der Pinot Nero wird für kurze Zeit in Kontakt mit den Schalen gebracht. Es folgt eine schleichende Wiedergärung in geschlossenen Behältern bei 12-14°C., wobei der Wein für kurze Zeit auf den Hefen ruht.

### Farbe

Blasses Rose mit typisch kupferfarbenen Reflexen.

### Bukett

Fruchtig, frisch und vielschichtig mit einem Hauch von weißen Blüten, typisch für die Sorte Glera, begleitet von Noten von Veilchen und Himbeeren des Pinot Nero.

### Geschmack

Gut strukturiert, erinnert im Abgang an kleine rote Beeren.

### Serviertemperatur

Gekühlt servieren (6°-8° C).

### Lagerung

Soll jung getrunken und an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt werden.

### Serviervorschlag

Ideal als Aperitif sowie zu leichten Vorspeisen, Risotto und hellem Fleisch sowie zu Fruchtdesserts mit Sahne.



### Sonstige Daten:

Art-Nr: 1356  
Flaschen: 50.000

Alkohol: 11,00% Volumen  
Verschluss: Presskork

Säure: 5,40 g/l  
Anbau: konventionell

Restzucker: 12,00 g/l  
EAN: 8002550507505